

# أشهى و ألذ الإطباق



BRAMJNET.COM

ISBN 3-89508-300-3



9 783895 083006

سلسلة كتب تعليم الطبخ



B RAMJNEY.COM

## اللحدر بالفطر والكريحة

### المقادير:

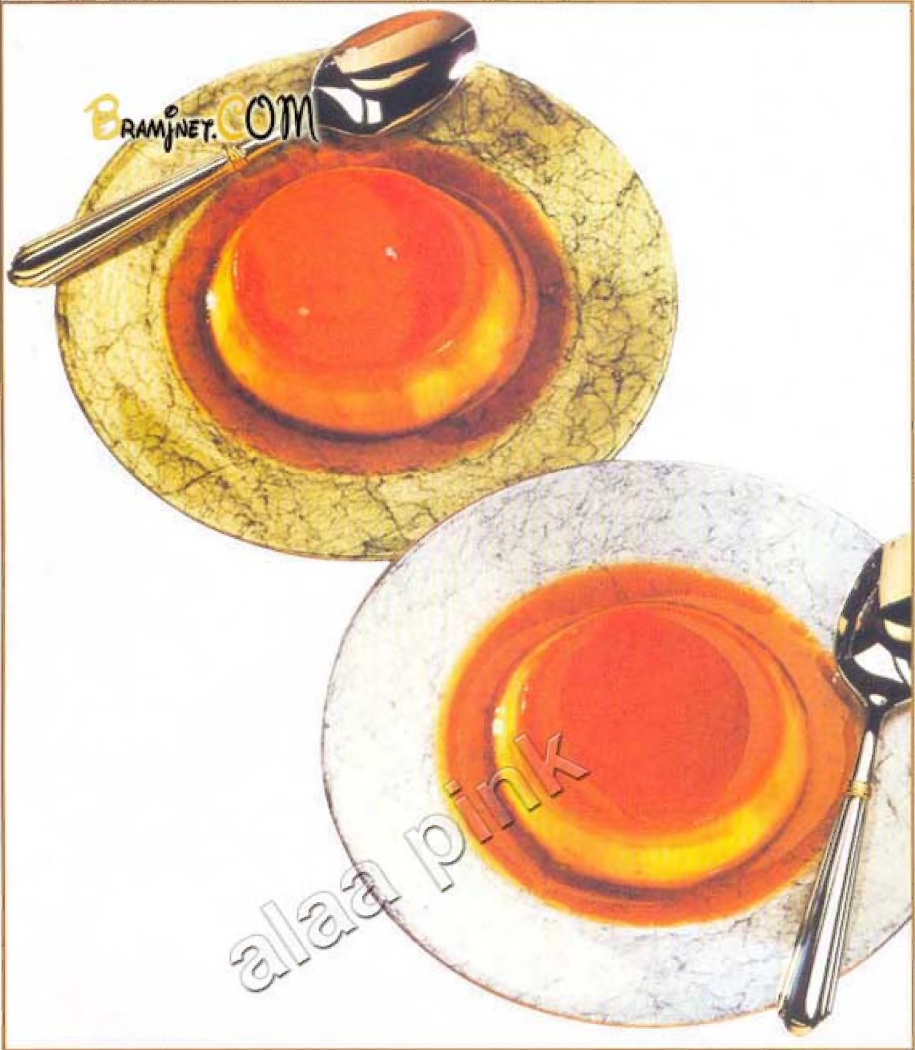
- كيلو ونصف الكيلوجرام هبرة عجل. تفرم قطعاً صغيرة
- قليل من الطحين لتعفير اللحم
- عشرون جراماً زبدة
- ملعقة ونصف المعلقة من زيت الزيتون
- حبة كرات متوسطة. تفرم
- فصان من الثوم. يدقان
- كوب خل أبيض
- أربعة أكواب ماء

### التحضير:

- ملعقتان من معجون الطماطم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ٣٠٠ جم رؤوس فطر صغيرة. تقطع شرائح
- ثلث كوب كريهة
- ١- يغير اللحم بالطحين وتسخن الزبدة في قدر كبيرة ويضاف اللحم ويقلب على وجبات حتى يكتسب قليلاً من اللون البني ليخرج ويجفف على ورق المطبخ.

- ٢- يضاف الكراث والثوم ويقليان ثم تغطي القدر حتى يصبح الكراث طرياً فيضاف الخل ويقلب الخليط حتى يقل السائل إلى النصف.
- ٣- يعاد اللحم للقدر ويضاف المعجون والماء والفلفل وتغطي القدر وتترك على نار هادئة لنصف ساعة. ثم يضاف بعدها الفطر ويواصل تنضيج الطبخة على نار هادئة من دون غطاء لثلاث ساعة أو حتى تتكاثف الصلصة قليلاً ليقدّم الطاجن بعد ان تضاف وتقلب الكريهة معه.





## الكريم كراميل

### الطريقة

يُسكب الحليب بارداً بعد إضافة مقدار الحليب الجاف معه، يُسكب في الخلّاط ومعه السكر والبيض والفانيللا السائلة، ويضرب على سرعة عالية ثم متوسطة، مدة دقيقتين لكل سرعة، في ملنجرة غير قابلة للالتصاق، يُحضّر الكراميل، ثم يُسكب في القوالب الصغيرة وفوقه خليط الكريم، تُرّس القوالب الصغيرة جميعها في صينية فرن فيها ماء، حتى تلتها الأخير، بحيث لا يغمر الماء سطح القوالب. يمكث ساعة في فرن حار، ثم يُخرج ليُقدّم بارداً بعد وضعه 3 ساعات في الثلاجة.

### المقادير

- لتر من الحليب «كامل الدسم»، مضافاً إليه ملعقة متوسطة من الحليب الجاف (بودرة حليب).
- 4 بيضات كبيرة، ملعقتا شاي من الفانيللا السائلة.
- 8 ملاعق متوسطة من السكر المبلور، أو أكثر (حسب الرغبة في نسبة التحلية).
- كراميل (سبق وصف طريقة تحضيره).
- قشور ليمون بمقدار ملعقة شاي.



# اللحم بالبطلحلس

## التحضير:

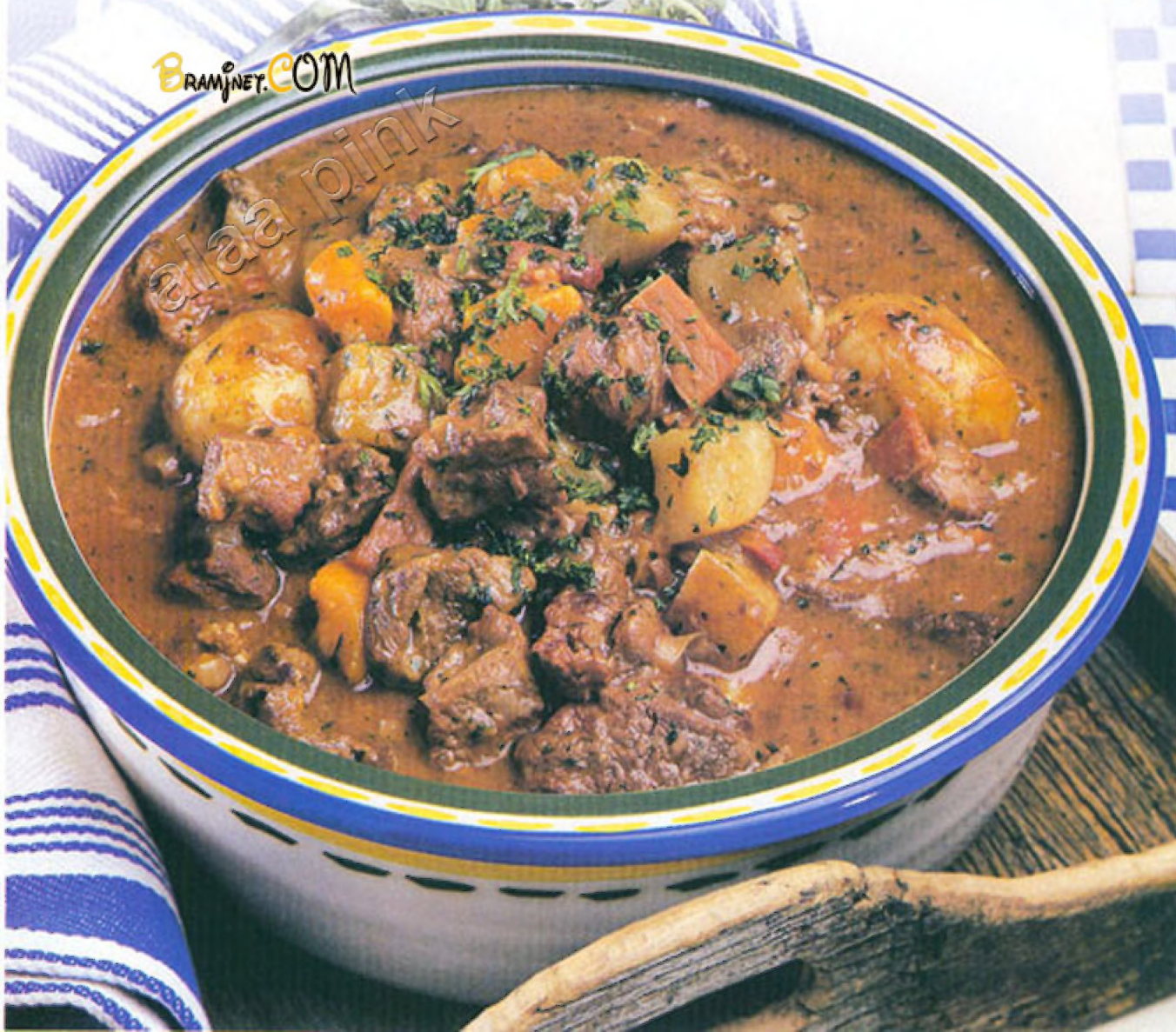
- يقلب اللحم البقري في الطحين وينفض عنه الفائض ثم يسخن الزيت في طاجن حراري ويطهى فيه البصل مع هبرة العجل المفرومة مع خريكهما حتى يصبح البصل طريا ليخرجا من الطاجن جانبا.
- يسخن الباقي من الزيت في الطاجن ويطهى اللحم على وجبات حتى يصبح بني اللون.
- يعاد خليط البصل إلى الطاجن وتضاف وتقلب معه المرققة ثم يترك مغلى في فرن معتدل حوالي الساعة.
- تضاف البطاطس والزعر وتطهى مغطاة حوالي الساعة أو حتى التضجج التام للحم.
- يضاف ويقلب المعجون قليلا ثم يقدم الطاجن بعد اضافة الملح اليه ونثر البقدونس فوقه.

## المقادير:

- كيلوجرامان شرائح لحم بقري. تفرم
- كمية طحين كافية لتعفير اللحم
- جبنا بصل كبيرتان. تفرمان جيدا
- أربع شرائح هبرة عجل خفيفة. تفرم خشنا
- أربعة أكواب مرققة لحم
- خمس حبات بطاطس كروية صغيرة (٢٠٠ جم)
- ٢٠٠ جم بطاطس كبيرة. تفرم خشنا
- ملعقتا زعتر طازجتان. تفرمان خشنا
- ملعقة معجون طماطم
- ملعقة بقدونس طازج مفروم جيدا

BRAMJNET.COM

alaa pink





# كارى فېليه الدجاج بكرات الأرز

## المقادير:

- ملعقة زيت
- ١٢ قطعة فېليه اخاذ دجاج. تقطع إلى أرباع
- حبتان كبيرتان من البصل. تقطعان شرائح
- ملعقتان صغيرتان من الزنجبيل الطازج المبشور
- ملعقتان من مسحوق الكاري المعتدل
- علبه طماطم زنة (٢٥٠ جم)
- نصف كوب ماء
- ملعقة كزبرة مفرومة

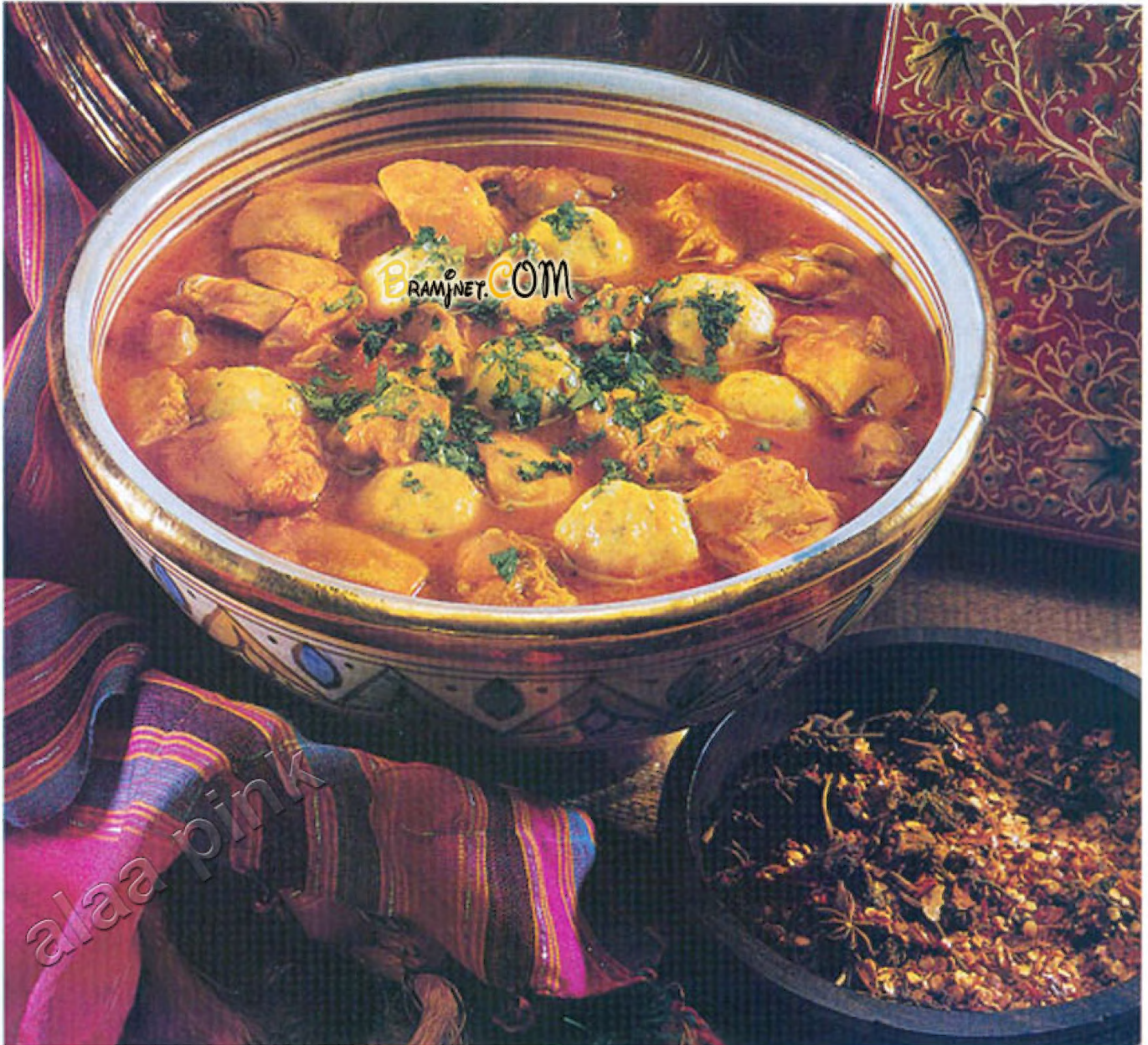
## (كرات الأرز):

- كوبان من الأرز المطبوخ
- صفار بيضة واحدة
- ملعقة كزبرة مفرومة. إضافية
- كوب من لب الخبز الطازج

## التحضير:

- ١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف الدجاج ويطهى مع خريكه على وحيات حتى يتحمر ثم يعاد جميعه للقدر. ويضاف البصل والثوم والزنجبيل والكاري وتطهى جميعها مع خريكها حتى تنبعث عطورها.

- ٢- تضاف الطماطم بعد هرسها قليلا بالشوكة وتضاف المرققة وتقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لنصف ساعة ويلطف نضيف كرات الأرز ثم تترك القدر من دون غطاء حتى تسخن كرات الأرز ولكن على ألا تغلي ثم تقدم الكاري مزينا بأوراق الكزبرة.
- ٣- لعمل كرات الأرز: يدور الأرز بالخلط مع صفار البيض حتى يصبح كالعجينة ثم ينفل الخليط إلى وعاء لتضاف بقية المقادير وتعجن جيدا ثم تكيف بين راحتي اليدين وهما رطبتان على شكل كرات صغيرة بمقدار ملعقة طعام ملووة للكرة الواحدة.







## كارى الدجاج المفروم بالطماطم

### المقادير:

- ملعقتان من الزيت النباتي
- ملعقتان صغيرتان من معجون الكاري
- ملعقتان صغيرتان من الفلفل الحار المفروم
- ست حبات من البصل الأخضر، نغرم
- نصف كيلوجرام من لحم الدجاج المفروم جيداً
- نصف كيلوجرام من الطماطم شديدة

### النضوج: نقشر ونغرم

- ثلاث ملاعق من أوراق الكزبرة المفرومة

### التحضير:

- ١- يسخن الزيت في قدر صغيرة الحجم
- ويطهى معجون الكاري مع الثوم والبصل
- والفلفل مع خربكها لدقيقتين.

- ٢- يضاف اللحم المفروم ويقلب على النار
- لأربع دقائق أو حتى يصبح بني اللون.
- ٣- تضاف وتحرك الطماطم مع سوائلهما
- وكذلك الكزبرة وحال يغلي الخليط تقلل النار
- ونترك القدر فوقها من دون غطاء لعشر دقائق أو
- حتى يتبخّر معظم سائل الطهي لنقدم البخنة
- إلى جانب طبق من الأرز الأبيض.





## صينية البطاطس بالكراث والزعر

### المقادير:

- خمس حبات بطاطس كبيرة. تقطع حلقات خفيفة
- حبة كراث متوسطة. نغرم
- ثلاث ملاعق صغيرة زعر مفروم
- ربع كوب مرقة دجاج
- ملعقة زيت زيتون
- فص ثوم يدق

### التحضير:

١- نصف نصف كمية حلقات البطاطس في صينية سواء سعة (١٤ كوباً) مزينة بالزبدة أو الزيت ثم ينثر فوقها الكراث ونصف الزعر ثم تغطي بالباقي من حلقات البطاطس وتنثر الباقي من الزعر.

٢- تخلط بقية المقادير في سارورة أو إبريق خلط وتصب فوق البطاطس ثم تغطي الصينية وتوضع في فرن معتدل لثلاثة أرباع الساعة ثم يزال الغطاء وتشوى لمدة مائة حتى تنحمر قليلاً من الأعلى لتقدم ساخنة بعد نثر قليل من الأعشاب الطازجة فوقها.





# البطاطس بالمايونيز

## المقادير:

- أربعون حبة من البطاطس شديدة الصغر تقطع إلى أنصاف
- ملعقة أوقية بقدونس مفروم
- ربع ملعقة فلفل أسود مطحون

## المايونيز:

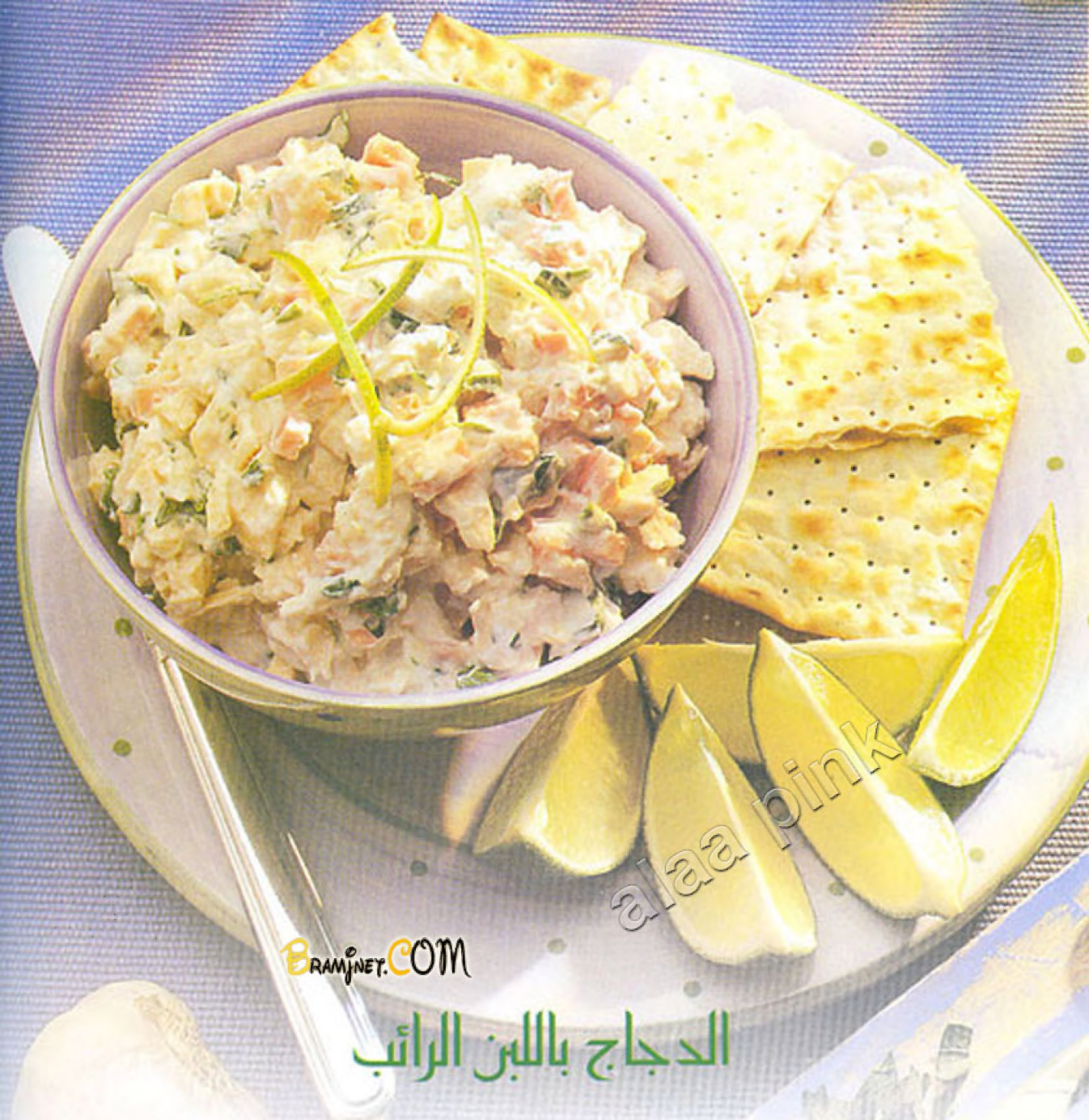
- رأس ثوم متوسط
- ملعقتان صغيرتان من زيت الزيتون
- صفار بيضتين
- ملعقة عصير ليمون حامض
- كوب زيت زيتون إضافي
- ملعقة ماء ساخن

## التحضير:

- 1- نسلق البطاطس حتى تنضج ونصفى ونترك لتبرد ثم بلطف نخلط مع المايونيز والبقدونس ونسكب فيهما حتى تغطى جيدا فتغطى ونترك بالبراد لثلاث ساعات على الأقل قبل تقديمها منتثر فوقها الفلفل المطحون.
- 2- لعمل المايونيز: بوضع رأس الثوم من دون أن يمشى في سبينة الفسرن ويطلق بالزيت ويشوى دون أن يغطى في فرن معتدل الى عالي الحرارة لربع ساعة ثم يخرج ويقطع إلى أنصاف طولية ويضغط على السبينة لاستخلاص اللب بسهولة ثم يوضع الثوم مع الصفار والليمون في الخلاط وتدور حتى تتجانس وتصبح طرية ثم يضاف الزيت الإضافي ويسكب بسماعة القبط على الخلاط وهو يدور ثم يضاف الماء حتى يصبح المايونيز بالكمثافة المعروفة ليستخدم مع البطاطس.







BRAMJNET.COM

## الدجاج باللبن الرائب

### التحضير:

- ١- يوضع لحم الدجاج أو لحم الديك الرومي المطبوخ في وعاء عميق ثم يضاف البقدونس وعصير الليمون. ثم يبشر الليمون فوق الوعاء ويخلط جيداً ثم يخفق الروب جيداً
- ٢- يضاف اللبن الرائب شيئاً فشيئاً للخليط مع التقليب ثم يضاف البه الفلفل والملح حسب الرغبة. ويغطى ثم يوضع في الثلاجة حين موعد تقديمه
- ٣- يوضع في صحن التقديم مزيجاً بأنصاف الليمون ويقدم مع الخبز المحمص

### المقادير:

- 225 جم قبلية دجاج "مطبوخ" ومفروم ناعماً
- 100 جم لحم ديك رومي مطبوخ "يمكن الاستغناء عنه بلحم الدجاج" يفرم ناعماً
- ثلاث ملاعق كبيرة بقدونس مفروم ناعماً
- ملعقة صغيرة مبشور قشر الليمون
- ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
- فص ثوم يفرم ناعماً
- نصف كوب لبن روب خالي الدسم
- ملح وفلفل "حسب الرغبة"





## كارى الدجاج بالغفل

### التحضير:

- ١- نذاب الزبدة في قدر قلبي كبيرة وبطهى البصل والثوم والغفل على نار متوسطة بتحريكها لأربع دقائق أو حتى يصبح البصل طريا
- ٢- يضاف الكاري والكمون والطحين وتضاف وحرّك المرقّة باستمرار حتى يغلي الخليط ويتكاثف.
- ٣- يضاف الدجاج وتقلل الحرارة ويترك لثلاث دقائق ثم يقدم الكاري مع الأرز أو الخبز وسلطة الخضروات المفضلة.

### المقادير:

- خمس وأربعون جراما زبدة
- حبة بصل متوسطة. تفرم
- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المفروم جيدا
- حبة فلفل أخضر بارد متوسطة. تفرم
- ثلاث ملاعق صغيرة من معجون الكاري
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- ملعقتان من الطحين
- خمسمئة ملل مرقّة دجاج
- ثلاثة أرباع كيلوجرام فليه صدر دجاج.
- تقطع قطعاً صغيرة





## كعكة التفاح والجوز بالمايكروويف

### التحضير:

- ١- بزيوت قالب مايكروويف دائري (٢١ سم) بخليل من الزبدة وبنثر في قعره وعلى حافته دقيق اليندق.
- ٢- تخفق الزبدة مع الطحين والفرقة والسكر والشراب والبيض في وعاء متوسط بخلاط كهربائي على السرعة المتوسطة حتى تنجانس المقادير ثم على السرعة العالية لدقيقة أو حتى يصبح الخليط طريا ويتغير لونه.
- ٣- يضاف الجوز والعناب والتفاح وتخلط ثم ينقل الخليط إلى القالب المحضر ليمد عليه ويسوى سطحه بظهر سكين المعجنات ثم يغطي من دون غطاء تحت الدرجة المتوسطة العالية (٧٠٪) حوالي عشر دقائق أو حتى نضوج الكعك الذي يخرج ويترك خمس دقائق قبل أن يقلب فوق شبكة معدنية ليقطع ويقدم مع الشاي.

### المقادير:

- ثلث كوب دقيق ينطق
- نسهون جم من الزبدة. نطرى
- كوب ونصف الكوب طحين
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- ثلاثة أرباع كوب من السكر الأسمر الخشن
- ربع كوب شراب تفاح
- ثلاث بيضات
- كوب من الجوز المفروم
- نصف كوب عناب مجفف مفروم
- حبة تفاح كبيرة. تبشر



# الحمص بالكحون

## التحضير:

- تشطف حبوب الحمص بماء بارد وتوضع في قدر مناسبة مع الماء والثوم والبصل  
ثم تطهى على نار هادئة والقدر غير مغطاة لنصف ساعة أو حتى تصبح حبوب  
الحمص طرية.

- تسلق البطاطس حتى النضوج النام ثم تخرج لتهدس جيدا  
- يوضع خليط الحمص بالخلاط ويدور حتى يصبح طريا ثم يخرج إلى وعاء متوسط  
لتضاف إليه البطاطس مع الزيت والتوابل ونخفق جميعها جيدا ثم ننقل إلى صحن  
النقدیم لتبسط فيه بظهر المعلقة ثم يقدم الغموس منتورا فوقه بعض حبات الزيتون  
الاسود وحزوز الليمون وقليل من زيت الزيتون مع الخبز الحمص.

## المقادير:

- كوب من حبوب الحمص
- أربعة أكواب ماء
- فص ثوم. يدق
- حبة بصل متوسطة، نغرم
- حبة بطاطس كبيرة، نغرم
- ثلث كوب من زيت الزيتون
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة





# «ريشات» الحمل بالخردل

## المقادير:

١٢ حبة من «ريشات» حمل - ملعقة  
زيت زيتون - ستة قصوص ثوم، تقشر -  
ملعقتان صغيرتان من الزعتر المفروم - كوب  
مرفق لحم - ملعقة صغيرة قشر ليمون  
مبشور - ملعقة صلصة صويا - ملعقتان  
صغيرتان من بذور الخردل - ١٢ حبة من  
البطاطس الصغيرة جداً، تقطع إلى ارباع -  
ملعقتان من النشاء - ملعقتان من الماء

## التحضير:

١- بعد تشذيب الريشات من الدهون والأعصاب يسخن الزيت في طاجن  
حراري سعة ١٢ كوباً ونضاف الريشات ونحمر على وجبات وعلى الجانبين ثم يجفف  
الزيت من القدر ونعاد الريشات جميعها مع الثوم والزعتر والرقعة والقشر والصويا  
والخردل ويغطى الطاجن ويترك في فرن معتدل لساعة ونصف الساعة أو حتى  
نضوج اللحم.  
٢- نضاف البطاطس والنشاء بعد خلطه بالماء ثم نعاد الطاجن دون غطاء  
للفرن ليترك ربع ساعة أو حتى نضوج البطاطس ليقدم مزينا ببعض الأعشاب  
وفصوص الليمون.



BRAMJNET.COM

alaa pink



# البطاطس الحارة

BRAMJNET.COM

## المقادير:

- ست حبات بطاطس متوسطة الحجم
- ربع كوب زيت
- ملعقة صغيرة من بذور الخردل السوداء
- ملعقة صغيرة من بذور الكمون
- ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحلو

## المطبخ:

- ملعقة صغيرة من مسحوق الكركم
- فص ثوم يثق
- ملعقة من العصير الحامض
- ربع كوب كزبرة مفرومة

## التحضير:

- 1- يحضر الفرن بحرارة عالية وتسلق البطاطا حتى تنضج ثم تشطف تحت ماء بارد وتجفف وتترك لتبرد تماماً
- 2- تخلط البطاطس بعد نقشها وفرمها مكعبات صغيرة مع الزيت والبذور والتوابل والثوم في وعاء حراري كبير ثم تدخل إلى الفرن لثلاث ساعات أو حتى تنضج البطاطس قليلاً فيقدم الطبق منشوراً فوقه الكزبرة المفرومة

alaa pink



# شورية الدجاج التايلاندية

BRAMJNEY.COM

المقادير:

- أربعة أكواب مرققة دجاج
- ثلاثة صدور دجاج
- حبة بصل ناعمة
- ثمالي شرائح زججيل طازج
- ٤٠٠ مليلتر حليب جوز

هند

- عصير ليمونة
- ملعقتان صغيرتان سكر

أسمر

- قرنا قلقل أحمر حار
- صغيران نزال بذورهما ويفرمان
- بعض أوراق الريحان

المفرومة

التحضير:

- ١- توضع مرققة الدجاج وصدور الدجاج والبصل والزججيل في قدر ونسخن حتى تغلي القدر وتترك على نار هادئة لأربعين دقيقة.
- ٢- نضيف مرققة الدجاج في قدر ويضاف إليها حليب جوز الهند ونحرك على النار حتى يذوب ثم نجعلها تغلي وتترك على نار هادئة لعشر دقائق.
- ٣- خلال إعداد المرققة يرال جلد صدور الدجاج والعظم ونقطع شرائح رفيعة.
- ٤- يضاف عصير الليمون وشرائح الدجاج والسكر الأسمر إلى الشورية وتطهى على نار هادئة لمدة ٢-٣ دقائق ثم تقدم بعد تزيينها بشرائح القلقل الحار.



# سلطة الكاريبي بالفلفل والبصل

## المقادير:

- ملعقتان من عصير الليمون
- ملعقتان صغيرتان من السكر الأسمر
- ملعقة صغيرة من فشر الليمون المبشور
- حبة فلفل أخضر بارد متوسطة، تقرم ناعماً
- ملعقتان من أوراق الكزبرة المفرومة
- حبة فلفل أحمر حار صغيرة، تقرم جيداً
- حبة بصل متوسطة، تقرم جيداً
- ملعقة زيت زيتون

## التحضير:

- 1- يوضع عصير الليمون في وعاء كبير ويضاف السكر ويحرك معه حتى يذوب. تضاف بقية المقادير وتقلب جيداً ثم يغطى الوعاء ويترك بالبراد لنصف ساعة أو حتى يبرد.
- 2- يقدم الطبق إلى جانب السمك المشوي أو الدجاج.

alaia pink  
BRAMJNET.COM







## شورية البطاطس والسبانخ

### المقادير:

- ملعقة زيت زيتون
- حبة بصل كبيرة، نغرم
- فصان من الثوم، يدغان
- ثلاث ملاعق صغيرة من الفلفل الحلو المطحون
- ملعقتان صغيرتان كمون
- ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة
- نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحونة
- نصف كجم طماطم ناضجة، نغرم
- ستة أكواب مرققة خضراوات
- باقة سبانخ (٥٠٠ جم)، نغرم
- نصف كيلوجرام حبوب بارلاء مجمدة، تذوّب ونغمر
- أربع حبات بطاطس كبيرة، نغرم

### التحضير:

- ١- يسخن الزيت في قدر كبيرة ويضاف البصل والثوم والفلفل الحار حتى يصبح البصل طريا.
- ٢- تضاف الطماطم مع سائلها والبطاطس والرقفة وتقلل الحرارة وتترك القدر مغطاة فوقها لمدة ثلاث ساعات حتى تنضج خلالها الشورية بين حين وآخر حتى تنضج البطاطس ثم تضاف البارلاء والسبانخ ويواصل تنضج الشورية على نار هادئة من دون أن يغلي حتى تذبل السبانخ فيضاف الملح المطلوب ثم تحرك الشورية قليلا ونقدم وهي ساخنة.







## حاجن اللحم بالشمندر

### المقادير:

- كيلو ونصف الكيلوجرام من الشمندر
- كيلوجرام لحم ضأن يقطع مكعبات صغيرة
- قليل من الطحين لتعفير اللحم
- ملعقتان من زيت الزيتون
- حبتان كبيرتان من البصل. تقطعان شرائح
- فص ثوم. يذق
- كويان ونصف الكوب من مرق اللحم
- نصف كوب خل
- ملعقة كزبرة مفرومة

### التحضير:

- ملعقة بقدونس مفروم
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون
- ١- بعد تنظيفه جيداً ونشذيبه يسلق الشمندر من دون نقشير حتى ينضج ثم يترك ليبرد.
- ٢- يقشر الشمندر ويقطع إلى حزوز متوسطة ثم يغمر اللحم بالطحين.
- ٣- يستخن الزيت في قدر كبيرة الحجم

- ويطهى اللحم مع التفليب على وجبات حتى يتحمر جيداً ثم يخرج ليجفف على ورق المطبخ.
- ٤ - يضاف البصل والثوم ويحركان حتى يصبح البصل طرياً فتضاف المرق والخل والكزبرة والفلفل واللحم ثم تقلل الحرارة وتترك القدر لأربعين دقيقة وهي مغطاة.
- ٥- يضاف الشمندر والبقدونس ويواصل طهي الخليط على نار هادئة ولكن بدون غطاء لعشر دقائق ثم يقدم الحاجن مع الأرز الأبيض أو الخبز.





## السفرجل المدسل

### المقادير:

- أربع حبات سفرجل صغيرة
- ثلثا كوب من العسل
- قليل من القرفة المطحونة

### التحضير:

- 1- يجفف السفرجل جيدا بدعكه بقطعة من القماش ثم يشطب برأس السكين من حوله.
- 2- تلف حبات السفرجل منفصلة بورق الألومنيوم وتوضع في وضع واقف في طاجن حراري صغير لتشوى في فرن عالي الحرارة حوالي الساعة ونصف الساعة ثم تقطع بعد أن تبرد إلى النصف ينقح على كل منها في صحن التقديم العسل بالتساوي وتقدم بعد نثر قرفة فوقها.



# كارى الدجاج الأخضر بالخضراوات المتنوعة

## المقادير:

- ست قطع من فليبه صدور الدجاج (١٠٠ جم)
- ملعقتان من الزبدة
- حبة بصل كبيرة. تقطع شرائح
- حبة فلفل أخضر بارد كبيرة. تفرم خشناً
- كوب مرققة دجاج
- علبة (٢٨٠ ملل) حليب جوز هند
- حزمة من أوراق السلق الصغيرة (٢١٠ جم). تفرم خشناً
- ملعقتان صغيرتان من النشاء
- ربع كوب من أوراق الكزبرة المفرومة

## (معجون الكاري):

- حبة فلفل أخضر حار صغيرة
- ملعقة زنجبيل طازج مبشور
- فصان من الثوم. يدقان
- ملعقة صلصة سمك
- ملعقة صلصة خوخ
- ملعقة صغيرة من الكزبرة المطحونة
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون

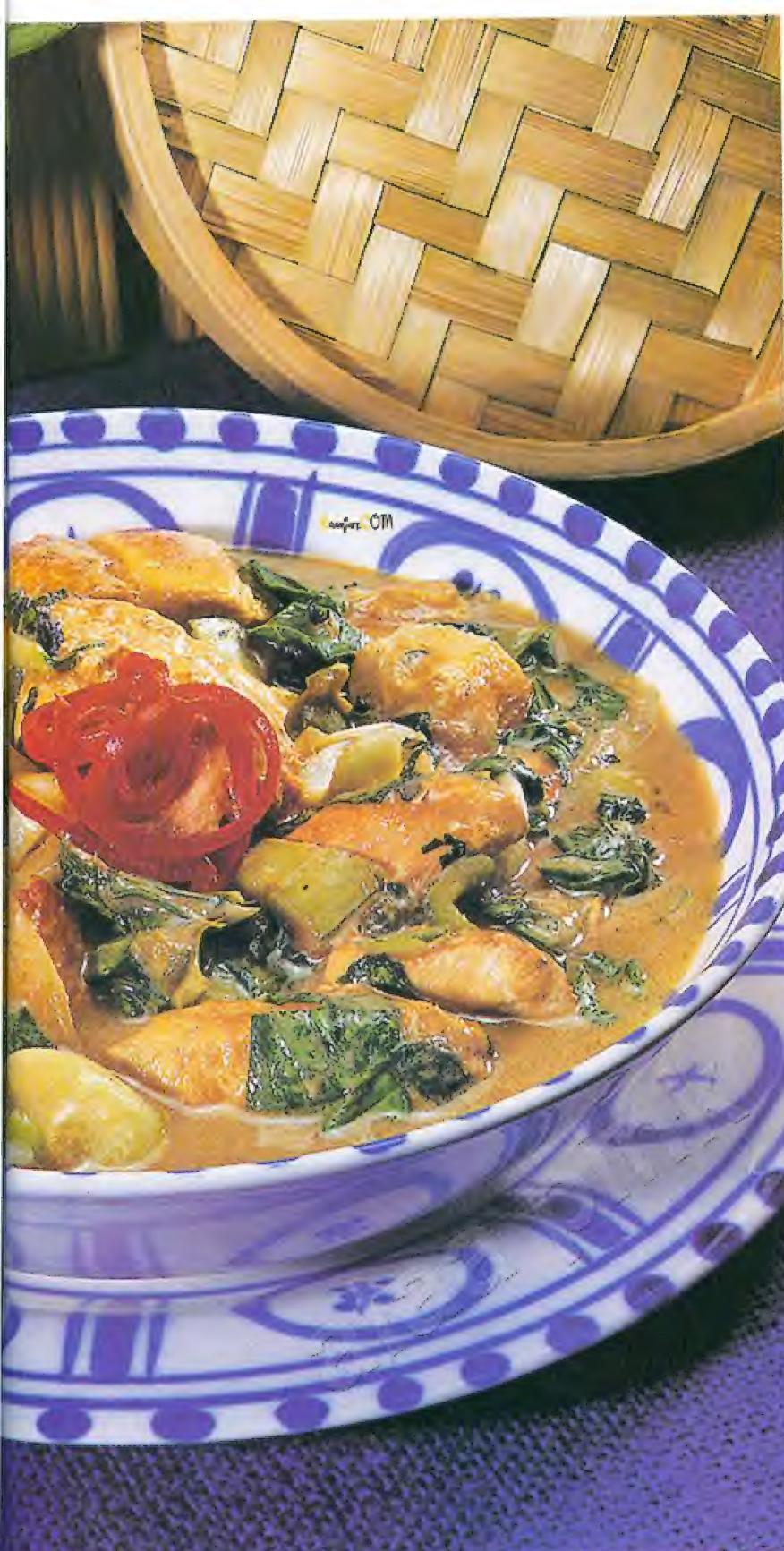
## التحضير:

١- يقطع الفليبه قطعاً صغيرة (٣سم) ويسخن نصف كوب زيت في قدر متوسطة ويضاف الدجاج على وجبات ويطهى حتى يتحمر جيداً ثم يخرج من القدر.

٢- يسخن المتبقي من الزيت في القدر ذاتها ويضاف البصل والفلفل ومعجون الكاري وحرّك جميعها حتى يصبح البصل طرياً فيعاد الدجاج للقدر وتضاف المرققة وحليب جوز الهند وتقلل الحرارة وتترك القدر غير مغطاة فوقها لثلاث ساعة يقلّب الخليط خلالها من وقت لآخر.

٣- قبل تقديم الكاري بقليل يضاف السلق والنشاء مخلوطاً بالماء ويقلب قليلاً حتى يغلي ويتكاثف ثم يقدم بعد إضافة الكزبرة وتقليبها قليلاً معه.

٤- لعمل معجون الكاري: توضع جميع محتوياته في الخلاط وتدقّر لمرات حتى تنجانس.





# جيلاتيني العسل

- ٢- يرش الجيلاتين على ماء يغلي في وعاء وعندما يصبح اسفنجياً يوضع في المايكروويف على الدرجة العليا لمدة (٣٠ ثانية) ويحرك حتى يتلاشى أثر الجيلاتين ثم يترك جانباً ليبرد
- ٣- يخفق صفار البيض والكريمة في وعاء كبير ويضاف النشأ وفشر الليمون والجيلاتين المذاب والسكر حتى يصبح الخليط سميكاً
- ٤- يصب الحليب في دورق المايكروويف على الدرجة العليا لمدة (دقيقتين) أو حتى يصبح ساخناً وبشكل تدريجي يخلط الحليب مع خليط البيض
- ٥- تقلل درجة حرارة المايكروويف إلى الوسطى من (٧-٩ دقائق) ويخفق الخليط كل دقيقة حتى يثخن الخليط ثم يضاف عصير الليمون ويخفق جيداً
- ٦- في وعاء نظيف يخفق بياض البيض جيداً ثم يضاف خليط الليمون على بياض البيض ويخلط بواسطة ملعقة
- ٧- يصب الخليط في القالب المبرد ويغطى ويوضع في الثلاجة لمدة (٦ ساعات) ثم يخرج قبل التقديم مباشرة ويقرب في صحن التقديم مزيناً بأنصاف الكيوي والبرتقال

## المقادير:

- أربع ملاعق كبيرة مسحوق جيلاتين
- أربع ملاعق كبيرة ماء
- ثلاث بيضات حجم كبير
- "يفصل بياضها عن صفارها"
- ست ملاعق كبيرة كريمة
- ملعقة كبيرة نشأ
- فشر ليمونتين مبشور
- عصير ليمونتين
- ٩٠ جم سكر
- كوب ونصف الكوب حليب

## التحضير:

- ١- يدهن قالب الجيلي سعة ١,٢ لتر بالزيت ويوضع في البراد لينجمد





# حريس البازلاء بالشبت

## المقادير:

- ثلث كوب زيت زيتون
- حبة بصل متوسطة الحجم نغرم ناعما
- فص ثوم مسحوق
- ملعقة صغيرة كمون مطحون
- رشّة مسحوق حار (اختياري)
- نصف كجم قرون بازلاء من النوع القصير العريض نغرم
- ثلاثة أرباع كوب ماء
- ملعقة عصير ليمون
- ملعقة شبت طازج مفروم

## التحضير:

- 1- تسخن ملعقة من الزيت في قدر متوسطة الحجم ويضاف البصل مع الثوم والكمون والمسحوق الحار وتطهى مع التحريك حتى يصبح البصل طريا ثم تضاف البازلاء وتطهى مع التحريك حوالي خمس دقائق
- 2- ينقل الخليط إلى الخلاط ويدور مع المتبقي من الزيت والماء وعصير الليمون حتى تمتزج المواد جيدا
- 3- يعاد الخليط إلى القدر نفسها ويحرك على النار حتى يسخن ليضاف الشبت ويقلب معه ثم تراح القدر ويقدم مهروس البازلاء دافئا في صحن تقديم عميق بعد نثر قليل من المسحوق الحار فوقه ليؤكل مع الخبز المحمص أو وحده





# الـ «كلاوي» بالبطاطس والجزر

## المقادير:

- ست (كلاوي) حمل
- ملعقتان صغيرتان ملح
- ملعقتا زيت نباتي
- كيلوجرام لحم ضأن مفروم
- حبتا جزر متوسطتان، تقطعان شرائح عرضية
- حبة كراث كبيرة، نغرم
- ١٥٠ جم رؤوس فطر صغيرة، تقطع أنصافا
- ملعقتا طحين
- ملعقة صلصة صويا
- كوب ونصف الكوب مرققة لحم
- كوب ماء
- ملعقتان صغيرتان زعتر طازج مفروم جيدا
- ملعقة صغيرة بذور فلفل أسود مدقوقة
- أربع حبات بطاطس متوسطة، تقطع شرائح

## التحضير:

- يزال غشاء الكلاوي والدهون وتغمر في الماء وتغلي وتترك بالبراد لليلة.
- تجفف الكلاوي وتسلط في الماء البارد ثم تجفف وتقطع أنصافاً طولياً لئلا الزوائد البيضاء منها ثم نغرم قطعاً صغيرة (أسم).
- يسخن نصف الزيت في قدر كبيرة ويطهى اللحم على وجبات حتى يتحمر ثم ينقل ويغرس في قدر طاجن حراري سعة ١١ كوباً ثم تعود إلى طهي الكلاوي في القدر مع التحريك حتى تتحمر لتسكب فوق اللحم في الطاجن.
- يسخن الباقي من الزيت في القدر نفسها ويطهى الجزر مع الكراث والفطر وتقلب جميعها حتى يصبح الكراث طرياً يضاف عندها الطحين ونواصل التحريك حتى يصدر الخليط فقاعات لتزاح القدر عن النار ثم بالتدريج نضيف وتحرك الصلصة والمرقة والماء والزعتر والفلفل ثم لجعل الخليط يغلي ونقلل الحرارة وتحركه فوقها خمس دقائق أو حتى يغلي الخليط ثابتة وينكف.
- يسكب خليط الخضراوات مع الكلاوي واللحم في الطاجن ونصف فوقه شرائح البطاطس وتنشط فوقه الزبدة المذابة ويوضع في فرن معتدل لحوالي الساعة ثم يزال الغطاء ويشوى لنصف ساعة أخرى ويخرج ليقدّم مع الخبز بعد أن يصبح دافئاً.





# غمدوس الباذنجان

## التحضير:

- 1- يوضع الباذنجان بأكملها فوق صينية الفرن وتشوى بحرارة عالية حوالي الساعة او حتى تصبح طرية فتخرج وتترك لتبرد ثم تنزع قشرتها بسهولة ويفرم اللب.
- 2- يوضع الباذنجان مع بقية المقادير في الخلاط وتدور لمرات عديدة حتى يتجانس الخليط ويصبح طريا فيفرغ في وعاء ويغطى ويترك في البراد لساعات قبل تقديمه.

## المقادير:

- حبة باذنجان كبيرة
- حبة بصل متوسطة، نهرم جيداً
- ثلاثة أرباع الكوب من فئات الخبز
- ملعقتان من اللبنه
- ثلاثة قصوص ثوم تسحق
- نصف كوب من البقدونس المقروم
- ملعقة خل أبيض
- ملعقة ونصف الملعقة من عصير الخامض
- نصف كوب من زيت الزيتون



alaa pink  
BRAMJNEY.COM



# سلطة البرتقال الحسبكية

## التحضير:

- ١- نزال فشرة البرتقال الخارجية والداخلية حتى يظهر اللب ثم تقطع إلى شرائح ونزال البذور برأس السكين
- ٢- نوضع شرائح البرتقال مع البصل واللوز والفلفل والكزبرة والنعنع في وعاء زجاجي كبير ونقلب جميعها حتى تختلط ثم نترك لنصف ساعة
- ٣- يفرش صحن تقديم عميق قلبلا بالسبانخ قبل أن تسكب السلطة فوقه ليعدم بعد تنقيط السليسل من الحامض فوقه

## المقادير:

- ست حبات برتقال صغير الحجم
- حبتان متوسطتا الحجم من البصل ثمرتان
- تسعون جراماً من اللوز المحمص. ثمرم
- حبتان صغيرتا الحجم من الفلفل الاحمر الحار ثمرتان
- نصف باقة كزبرة
- أربع ملاعق من أوراق النعنع
- ربع باقة من أوراق السبانخ ثمرم خشناً







alaa pink

BRAMYNET.COM

## الدجاج بالبطلطس والبقطين

### المقادير:

- كيلو جرام من البطاطس كبيرة الحجم . تقطع إلى حوز
- نصف كجم بقطين . يقشر ويقطع إلى حوز
- دجاجة ذنة (كيلوجرام) . تقطع لماني قطع
- ثلاث ملاعق زيت زيتون
- ملعقة زعفران مغروم
- عشرون فص ثوم غير مغشور
- نصف ملعقة صغيرة من الملح

### التحضير:

- ١- يحضر الفرن بدرجة حرارة (٢٠٠ م) وتغلى قدر كبيرة من الماء المالح لتغلي فيها البطاطس والبطلطس الخمسين دقائق ثم تصفى جيداً.
- ٢- يوضع الدجاج مع الخضراوات في صينية فرن مناسبة وينقع فوقها الزيت ويبعثر فوقها الثوم والزعفران ثم ترش بالملح.
- ٣- توضع الصينية في الفرن المحضر لساعة وربع الساعة مع قلب الحنويات كل ثلاث ساعة أو حتى يتحمر الدجاج والبطاطس لتفرد في صحن التقديم وتقدم ساخنة أو دافئة مع الخبز والسلطة.





# كاسترد الشوكولاتة

## المقادير:

- ثلاث بيضات
- ربع كوب مسحوق كاكاو
- ثلث كوب سكر كاسترد
- كوبان من الحليب
- ملعقة من بودرة السكر والنشاء

## التحضير:

- ١- يخفق البيض مع الكاكاو والسكر جيدا في وعاء خلط مناسب. ويسخن الحليب في قدر صغيرة ثم بالتدريج يضاف ويحرك معه خليط البيض حتى يتجانس.
- ٢- يفرغ الخليط المتكون في أربعة صحنون لتقديم حرارة سعة (٤/٣ كوب) وتوضع في صينية فرن مناسبة ثم يسكب في الصينية كمية من الماء الغلي تصل إلى منتصف ارتفاع الصحنون.
- ٣- توضع الصينية في فرن معتدل خمس وعشرين دقيقة ثم تقلل الحرارة وتترك الصينية ثلاث ساعة ثم تخرج وتترك صحنون الكاسترد لتبرد ثم تقدم بعد نثر كل منها بكمية من بودرة السكر.

alaa pink

BRAMJNET.COM